

# Las temperaturas adecuadas de cocción y recalentamiento de alimentos *asegurarán que los alimentos con control de tiempo/temperatura por seguridad (TCS) se cocinen bien para reducir el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos.*



[www.scdhec.gov/food](http://www.scdhec.gov/food)

## Cocción



Frutas o verduras para mantener calientes

**135°F**



Cortes de carne cruda, carne de cerdo y cordero, huevos para servir de inmediato, peces y otros alimentos de origen acuático

**145°F**



Carnes ablandadas molidas, y huevos no preparados para ordenar

**155°F**



Aves crudas y alimentos rellenos

**165°F**

## Recalentamiento



Alimentos TCS que se cocinan, enfrían y se vuelven a calentar para permanecer calientes

**165°F en un lapso de 2 horas**



Alimentos TCS que se cocinan, se enfrían y se vuelven a calentar para servirlos de inmediato

**Cualquier temperatura**



Copyright © International Association for Food Protection

## Muestra de registro de cocina

Cocción (temperatura de cocción interna durante al menos 15 segundos)						Recalentamiento
Fecha	Alimento	135°F	145°F	155°F	165°F	165°F
06/09/2014	pollo				169.1	
06/09/2014	cerdo		147.3			
06/09/2014	carne molida			159.8		
06/09/2014	huevos		148.6			
06/09/2014	estofado de carne					172.3

### Comentarios:

Todos los alimentos se cocinaron según lo requerido. El estofado de carne se recalentó de 38° F a 172° F en 35 minutos.

Ver Reglamento 61-25 para conocer todos los requisitos.

